

LEIPURIN®

ROYAL STEENSMA

SOUPLESSE- KUORRUTTEET



© Leipurin Oyj 10/2019

SOUPLESSE-RESEPTIVINKIT

SOUPLESSE GLAZE

920709M	Souplesse Appelsiini/		Kuumenna vispikerma ja sulata sekaan souplesse. Lisää liotetut gelatiinilevyt. Kun gelatiinilevyt ovat sulaneet, lisää sekaan Miroir Neutral. Kuorruta kakku tai leivokset rutilän päällä.
920719M	Souplesse Mansikka/		
920710M	Souplesse Limoncello/		
920717M	Souplesse Neutral/		
920718M	Souplesse Banaani/		
920716M	Souplesse Tumma	500 g	
920363	Vispikerma	500 g	
	Gelatiinilevyt	15 g	
921230	Leipo Royal miroir Neutral	500 g	
			1.515 g

SOUPLESSE KREEMI

920709M	Souplesse Appelsiini/	Vaahdota lapavatkaimella. Jos haluat pehmeämmän koostumuksen käytä maksimimäärä (100 %) margariinia. Kovemman koostumuksen saa voilla ja pienemmällä rasvan määrällä (50 %).
920719M	Souplesse Mansikka/	
920710M	Souplesse Limoncello/	
920717M	Souplesse Neutral/	
920718M	Souplesse Banaani/	
920716M	Souplesse Tumma	
	Voi tai margariini	250-500 g
		500 g

SOUPLESSE MOUSSE

920709M	Souplesse Appelsiini/	Kuumenna nestemäinen kerma ja sulata joukkoon Souplesse. Jäähdytä. Lisää hyydykejauhe. Lisää seos vaahdotettuun kermaan.
920719M	Souplesse Mansikka/	
920710M	Souplesse Limoncello/	
920717M	Souplesse Neutral/	
920718M	Souplesse Banaani/	
920716M	Souplesse Tumma	
920363	Vispikerma nestemäisenä	250
950420	Hyydykejauhe Fond neutraali	150
920363	Vispikerma vaahdotettuna	500
1 150 g		

MONTA SYYTÄ VALITA SOUPLESSE

- ✓ Helppo notkistaa
- ✓ Ei halkeile
- ✓ Voi käyttää myös täytteenä
- ✓ Kauniin kiiltävä pinta
- ✓ Kestää pakastamisen
- ✓ Lukuisia eri värejä ja makuja